

ПОСТНЫЕ РУССКИЕ БЛИНЫ

Мука берется в пропорции: 1/3 гречневой и 2/3 пшеничной. Но с вечера замешивается вместе с гречневой только половина пшеничной муки. Добавляются дрожжи, вода – так, чтобы тесто было погуще. На другой день добавить оставшуюся муку, соль, сахар. Когда тесто поднимется, за полчаса перед выпечкой долить теплой воды, добиваясь густоты сметаны. На третий день прибавить такую же, как в первый день, порцию дрожжей, муки и воды. Такие блины с каждым днем делаются все лучше и лучше.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША СО ШПИКОМ И ЛУКОМ

Свиной шпик нарезать мелкими кубиками и прожарить вместе с нарезанным репчатым луком. Поджаренный шпик с луком положить в готовую гречневую кашу и размешать.

Художник Н. ПАХОМОВ, разработка Ф. ИВЛЕВА
Редактор Н. Беляева. Худож. редактор А. Уткин
Техн. редактор Л. Каменева
© Издательство «Панорама». Москва, 1990 г.
П 5101010000-154 / 088(02)-90 КБ-16-10-90



БИТОЧКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

В кипящую подсоленную воду (1,5 стакана) засыпать крупу и варить 30 – 35 минут. Когда каша загустеет, добавить яйца, сахар, творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, перемешать. Затем из каши слепить биточки, обвалять их в сухарях и поджарить на сковородке с обеих сторон, пока не образуется румяная корочка.

Перед подачей на стол на каждый биточек можно положить ложку сметаны. Эти же биточки (без сметаны) можно подать к борщу и рассольнику.

На 1 стакан гречневой крупы – 100 г творогу, 2 яйца, 1 чайную ложку сахару, 0,5 стакана толченых сухарей, 0,5 чайной ложки соли и 2 столовых ложки масла.

5-16-10-90



БЛИНЫ САМЫЕ ЛУЧШИЕ

Сделать тесто из 1,5 стакана пшеничной и 2,5 стакана гречневой муки, 2,5 стакана теплой воды, добавить 1 столовую ложку дрожжей . Когда тесто поднимется, всыпать 1 стакан гречневой муки, снова дать подняться. За час перед выпечкой заварить тесто двумя стаканами почти кипящего молока, хорошенько размешать. Когда остынет, положить соль и сахар (можно прибавить 2 – 3 яйца, 2,5 столовой ложки масла), дать подняться и, не мешая больше тесто, печь блины.



ПИРОГ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ, С ГРИБАМИ ИЛИ РЫБОЙ

Полкилограмма крупы истолочь слегка, сварить из нее крутую кашу; 3 мелко изрубленные луковицы слегка поджарить в масле со 120 граммами сваренных, измельченных белых сушеных грибов, смешать с кашей, всыпать перца и укропа, начинить пирог. Вместо грибов можно взять мелко изрубленную рыбу – щуку, судака, окуней (всего около килограмма), посолить, посыпать перцем, поджарить все слегка с луком.

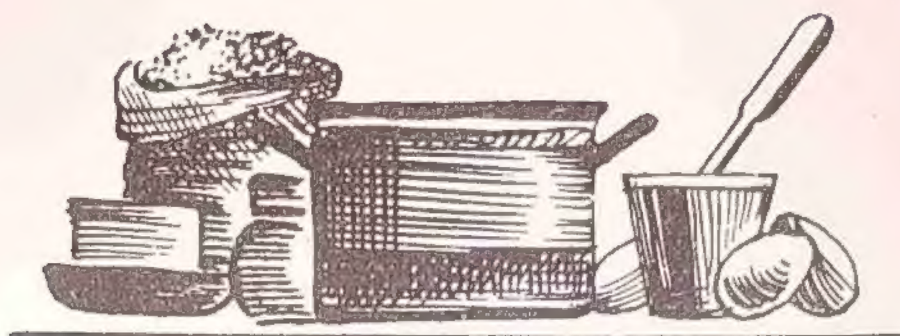
ЧИСТО ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ

Замесить тесто из четырех стаканов гречневой муки, трех стаканов теплого молока или воды, 1 столовой ложки растопленного масла, двух желтков, 1 столовой ложки сухих дрожжей. Когда поднимется, выбить снова, всыпать чайную ложку соли и столько же сахара. Обварить тесто 1,5 – 2 стаканами горячего молока или воды, еще раз выбить. Можно положить 2 взбитых белка, размешать, дать подняться и перенести осторожно к месту выпечки.

Подп. в печать 11
Тираж 105 000 экз
издательства «Со

варить
ковицы
сварен-
мешать
пирог.
ную ры-
рамма),
легка с

ечневой
воды, 1
к желт-
а подни-
соли и
стакана-
ть. Мож-
ать под-
ечки.



ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЗГАМИ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Мозги положить на 15 минут в холодную воду, затем вынуть, снять пленку, поместить их в кастрюлю и залить холодной водой. Воды столько, чтобы она только покрывала мозги. Положить туда соль, лавровый лист и перец, влить уксус и поставить кастрюлю на огонь. Как только вода закипит, снять и оставить мозги в этой же воде на 10 – 15 минут. Затем вынуть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обвалять в муке и поджарить на сковороде с маслом, после смешать с кашей и все вместе прожарить еще несколько минут.

На 2,5 стакана гречневой крупы (ядрицы) – 300 г мозгов, 1,5 чайной ложки соли, 1 чайную ложку уксуса и 2 – 3 столовых ложки масла, 1 столовую ложку муки.

Подп. в печать 11.03.90. Формат 60 x 90. П. л. 1. Усл. п. л. 1. Усл. кр.-отт. 4. Изд. № 030201379. Тираж 105 000 экз. Цена 15 коп. Печать офсетная. Бумага офсетная. Заказ 0-1822. Типография издательства «Соціалістична Харківщина».



PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190